

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
імені О.М. БЕКЕТОВА

Кафедра туризму і готельного господарства



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету менеджменту

(Писаревський І.М.)

2014 року

М.П.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МПП 2 Інноваційні технології в готельному господарстві

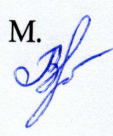
галузь знань 1401 «Сфера обслуговування»

напрямок підготовки 140101 Готельно-ресторанна справа

факультет менеджменту

2014 – 2015 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Робоча програма з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» для студентів за напрямом підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа».

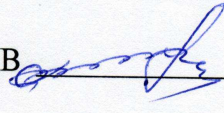
Розробники: доцент кафедри туризму і готельного господарства Влащенко Н. М. 

Робочу програму схвалено на засіданні випускової кафедри туризму і готельного господарства.

Протокол від “28” серпня 2014 року № 1

Завідувач випускової кафедри  (Писаревський І. М.)

Програма відповідає формі Робочої програми навчальної дисципліни, що затверджена Наказом по ХНУМГ ім. О.М. Бекетова від 24 лютого 2014 р. № 46-01.

Методист НМВ  (Влащенко) “07” 14 2014 р.

© ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2014

© Н. М. Влащенко, 2014

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників ↓↓↓	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 3,5	Нормативна	Рік (роки) підготовки	
		1-й	
		Семестр(и)	
		1-й	
Загальна кількість годин – 126	Галузь знань: 1401 «Сфера обслуговування» Напрямок підготовки: 140101 «Готельно-ресторанна справа»	Лекції, год.:	
		17	
Модулів – 1		Практичні, семінарські, год.:	
		17	
Змістових модулів (ЗМ) – 2		Лабораторні, год.:	
		17	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних: 3,0 самостійної роботи студента – 4,5		Самостійна робота, год.:	
		75	
Індивідуальне (науково-дослідне) завдання (ІЗ): Розрахунково-графічне завдання	Спеціальність: 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» Освітньо-кваліфікаційний рівень: магістр	Індивідуальні завдання:	
		18	
		Вид контролю:	
		екз.	

Питома вага кількості аудиторних годин в загальному обсязі дисципліни для денної форми навчання становить 39,8%.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» є оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» є формування у студентів належного рівня знань про інноваційний розвиток підприємств сфери гостинності, методи прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств, вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- теорії інноваційного розвитку, характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки;
- основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств;
- складові елементи інформаційного забезпечення для створення інноваційних проектів;
- види планових розрахунків за інноваційними проектами.

вміти:

- здійснювати критичний аналіз теорій інноваційного розвитку, характеризувати інноваційні ознаки та форми розвитку економіки.
- обґрунтовувати необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інноваційних технологій;
- самостійно із застосуванням сучасних комп'ютерних технологій аналізувати, узагальнювати, систематизувати й критично оцінювати результати досліджень;
- генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми й формулювати завдання та визначати шляхи дослідження.

мати компетентності:

- здатність до формування банку стандартів, технічних умов, слідкування за змінами у них;
- здатність до організації порівняльно-аналітичного моніторингу споживчої якості продукції конкурентів, дослідження реакції споживачів на якість продукції;
- готовність до внесення рекомендацій щодо введення нових чи зміни існуючих вимог до якості;

- здатність здійснювати комплексну оцінку ефективності інновацій на макроекономічному і локальному рівнях згідно встановлених вимог до системи показників ефективності;
- здатність до професійної адаптації, навчання новим технологіям, відповідати за якість виконуваних робіт і наукову вірогідність результатів.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1 «Інноваційні технології в готельному господарстві»

Змістовий модуль 1.1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства

Тема 1.1.1. Інновація як об'єкт управління

1.1.1.1. Сутність і передумови розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельної індустрії.

Становлення поняття «інновація» та його основні визначення. Теорії інноваційного розвитку. Типи інновацій у готельному господарстві: товарна – упровадження нового продукту; технологічна – упровадження нового методу виробництва; ринкова – створення нового ринку товарів і послуг; маркетингова – освоєння нового джерела постачання сировини; управлінська – реорганізація структури управління; соціальна – упровадження заходів з метою покращання життя населення. Перехід до відтворювальної форми господарювання.

1.1.1.2 Економічна глобалізація готельного бізнесу на інтелектуальній основі.

Відтворювальна направленість готельного господарства інформаційно-технологічного типу. Розвиток національно-економічних інноваційних систем у готельному господарстві.

Криза індустріалізації і неминучість інновацій. Загальні ознаки кризи у готельному господарстві. Людина та управління у готельному господарстві інноваційного типу. Економічні і соціальні ознаки технологічної революції. Сутнісна характеристика інновацій, інноваційних продукції та послуг. Класифікація інновацій та інноваційні пріоритети українських підприємств готельного господарства.

Тема 1.1.2. Прогнозування інноваційних планів

1.1.2.1. Прогнозування нововведень на рівні готельних підприємств.

Класифікаційні групи методів прогнозування. Основні етапи прогнозування інноваційної діяльності готельних підприємств. Прогнози зміни ринку на основі дослідження поточного попиту, попиту в минулому. Прогнозування на експериментальній основі. Прогнозування на основі намірів і думок експертів.

1.1.2.2. Сутність і принципи планування інновацій.

Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу. Пошук джерел і генерації ідей. Основні етапи творчого процесу. Засоби, що сприяють генерації ідей. Структура пізнавального процесу. Система планування інновацій у сфері

готельного господарства. Види планів за цільовою орієнтацією, предметом, рівнем, змістом і періодом планування. Система відбору інноваційних ідей.

Тема 1.1.3. Інноваційні процеси у готельному господарстві

1.1.3.1. Організаційні інновації в готельному господарстві.

Концептуальні положення кадрового, інформаційного, фінансового забезпечення науково-інноваційної діяльності. Підготовка і перепідготовка кадрів готельного підприємства для науково-технічної і інноваційної діяльності в умовах ринкової економіки. Організаційна структура інноваційного колективу. Застосування нових методів у процесі управління персоналом готелю, організації надання готельних послуг. Новітні підходи до організації маркетингової діяльності готельних підприємств. Застосування інновацій у процес просування готельного продукту. Новітні методи організації системи менеджменту готельного підприємства, створення іміджу. Використання PR-технологій.

1.1.3.2 Соціальні інновації в готельному господарстві.

Нові форми і методи продуктивної активізації зайнятих у сфері надання готельних послуг. Новітні методи соціального стимулювання праці персоналу готелю.

1.1.3.3. Інфраструктурні інновації в готельному господарстві.

Вимоги до будівель та споруд підприємств сервісу. Загальні відомості про будівництво, реконструкцію і технічне переозброєння готельних підприємств. Новітні тенденції в переплануванні приміщень та модернізації будівель готелю. Дослідження ринку матеріалів для ремонту, реконструкції та модернізації готельних підприємств. Сучасні вимоги до будівельних матеріалів. Оцінювання технічного рівня готельних підприємств.

Застосування новітніх систем опалення, водопостачання, повітряного обміну, штучного освітлення на підприємствах готельного господарства. Впровадження новітніх систем забезпечення безпеки готельних підприємств та вимоги до їх експлуатації.

1.1.3.4. Технологічні інновації в готельному господарстві.

Новітні прогресивні методи бронювання місць у готелі, реєстрації гостей та обліку послуг, що надаються клієнтам. Інновації в обслуговуванні гостей поверховими службами. Новітні технічні засоби та системи, що забезпечують процес прибирання номерного фонду та нежилых приміщень готелю. Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг. Застосування новітніх інформаційних систем.

1.1.3.5. Економічні інновації в готельному господарстві.

Об'єкти економічних інновацій у сфері готельного господарства на рівні країни, регіону, підприємства. Нові методи управління капіталом, ефективністю діяльності готельних підприємств шляхом реалізації функцій прогнозування, бізнес-планування, фінансування, ціноутворення, споживання, заощадження.

Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства. Використання ресурсів місцевих підприємницьких структур, інвестицій із інших регіонів і країн.

Змістовий модуль 1.2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві

Тема 1.2.1. Забезпечення інноваційних планів

1.2.1.1. Проектування інноваційних продуктів (послуг)

Дослідження і пошук джерел, формування інформаційної бази для створення інноваційних проектів. Оцінювання альтернатив інноваційних ідей.

Проектування інноваційних продуктів (послуг) і процесів. Види планових розрахунків: продуктово-тематичний, техніко-економічний, об'ємно-календарний. Розроблення концепції інноваційного проекту.

1.2.1.2. Розробка концепції інноваційного проекту готельного підприємства.

Зміст і етапи розроблення концепції інноваційного проекту готельного підприємства. Організація менеджменту та регулювання впровадження інноваційної програми. Джерела і механізми фінансування інноваційної діяльності. Перспективні джерела фінансування (лізинг, венчурне фінансування).

Тема 1.2.2. Інноваційні проекти в туризмі

1.2.2.1. Методологічні основи оцінювання ефективності інновацій.

Засади оцінювання ефективності інновацій в умовах ринку – економічні, політичні, соціальні тощо.

Загальні показники ефекту та ефективності інновацій у готельному господарстві. Споживчий ринок як індикатор ефективності інноваційних заходів. Рівні ефективності інноваційних проектів. Вимоги до системи показників ефективності інновацій. Види ефектів упровадження інновацій: науково-технічний, економічний, соціальний, екологічний. Продуктивна сила інновацій.

1.2.2.2 Комплексна оцінка інноваційної діяльності готельного підприємства.

Показники і методи оцінювання ефективності інновацій на підприємстві. Оцінювання ефективності витрат готелю до та після впровадження інновацій. Оцінювання ефективності ліцензії.

Оцінювання ефективності інноваційного проекту готельного підприємства.

Оцінювання ризику реалізації інноваційного проекту.

Ринкові позиції підприємства готельного господарства та інноваційні перспективи.

4. Структура навчальної дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві»

Змістові модулі та теми	Кількість годин				
	Усього:	у тому числі			
		лек	лаб	пр	срс
МОДУЛЬ 1. Інноваційні технології в готельному господарстві					
Змістовий модуль 1.1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства					
Тема 1.1.1.	21	2	3	2	14
Тема 1.1.2.	21	2	3	2	14
Тема 1.1.3.	30	6	3	6	15
Разом за ЗМ 1.1:	72	10	9	10	43
Змістовий модуль 1.2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві					
Тема 1.2.1.	25	3	4	3	15
Тема 1.2.2.	29	4	4	4	17
Разом за ЗМ 1.2	54	7	8	7	32
Разом за дисципліною:	126	17	17	17	75

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1 Інноваційні технології в готельному господарстві		
Змістовий модуль 1.1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства		
1.1.1	Дослідження міжнародних і вітчизняних готельних об'єднань	3
1.1.2	Дослідження ділової інфраструктури готелів і можливості організації зон для коворкінга	3
1.1.3	Порівняння ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів.» і стандарту «Золотий ключ» Асоціації малих готелів і апартаментів України	3
Змістовий модуль 1.2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві		
1.2.1	Інновації в інтер'єрі готельних підприємств	4
1.2.2	Інфраструктурні і технологічні інновації в готельному господарстві	4

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль 1.1. Організація інноваційної діяльності підприємств готельного господарства		
1.1	Виконання розрахунково-графічного завдання	9
1.2	Підготовка до лабораторних занять та контрольних заходів	17
1.3	Вивчення додаткової теми «Впровадження інновацій у сферу надання додаткових послуг» за літературними джерелами	17
	Усього М1	43
Змістовий модуль 1.2. Реалізація інноваційних технологій в готельному господарстві		
2.1	Виконання розрахунково-графічного завдання	9
2.2	Підготовка до лабораторних занять та контрольних заходів	12
2.3	Вивчення додаткової теми «Інноваційні методи залучення інвестицій у сферу готельного господарства» за літературними джерелами	11
	Усього М2	32
	Разом за дисципліною	75

7. Індивідуальні завдання (ІЗ)

Студенти виконують розрахунково-графічне завдання на тему: «Дослідження стану розвитку інноваційних технологій готельних підприємств» □ 18 годин (0,5 кредити):

Вступ

1. Характеристика регіону
2. Характеристика готельних підприємств міста (області)
3. Аналіз цінової політики
4. Аналіз спектра додаткових послуг
5. Аналіз функціонального призначення підприємств і можливості обслуговування клієнтів
6. Аналіз інноваційного розвитку готельних підприємств
7. Кластеризація готельних підприємств за рівнем інноваційного розвитку

Список використаних джерел

Додатки

8. Методи навчання

Словесні, наочні, практичні, репродуктивні (пояснювально-ілюстративні), аналітичні. Розв'язання задач. Конспектування лекцій. Самостійна робота.

9. Методи контролю

Контрольні роботи. Тестування. Практична перевірка умінь і навичок зокрема щодо визначення інноваційного розвитку готельних підприємств. Розв'язок задач. Підсумковий контроль – екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточна атестація та самостійна робота						Підсумковий контроль (екзамен)	Сума
ЗМ 1			ЗМ 2		ІЗ		
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5			
25			25		20		
70%							

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ЄКТС
	для екзамену, курсового проекту (роботи), практики, диф. заліку	для заліку	
90-100	відмінно	зараховано	A
82-89	добре		B
74-81			C
64-73	задовільно		D
60-63			E
35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання	Fx
0-34	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	F

11. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» (для студентів 5 курсу денної форми навчання, освітньо-кваліфікаційного рівня магістр, спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»). / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад.: Н.М. Влащенко. – Х.: ХНУМГ, 2013. – 30 с.

2. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни «Інноваційні технології у готельному господарстві» (для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності 8.14010101 –

«Готельна і ресторанна справа») /Харк. нац. ун-т. міськ. госп-ва; уклад.: Н. М. Влащенко; Х.: ХНУМГ, 2014. – 27 с.

3. Методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи з дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві ” (для студентів 5 курсу денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня магістр спеціальності 8.14010101 – «Готельна і ресторанна справа»); Харк. нац. ун-т. міськ. госп-ва / Уклад.: Н.М. Влащенко – Х.: ХНУМГ, 2013. – 20 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие / С. И. Байлик – 2-е изд., перероб и допов. – К. : Дакор, 2006. – 288 с.

2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології в готельному господарстві: навч. Посібник / Н. М. Влащенко – Х.: Вид-во ТОВ «Друкарня «МАДРИД», 2014. – 128 с.

3. . Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університ. кн., 2003. – 278 с.

Допоміжна

1. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.

2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. - 2-е изд. - К. : Дакор, 2009. – 368 с.

3. Банько В. К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів : навч. посіб. / В. К. Банько. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Д. : Акор, 2008. – 328 с.

4. Василенко В. О. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / В. О. Василенко. – К. : ЦУЛ, Фенікс 2003. – 440 с.

5. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю. Ф. Волков. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 352 с. – (Серия «Учебники, учебные пособия»).

6. Изотова М. Инновации в социокультурном сервисе и туризме / М. Изотова, Ю Матюхина. – М.: Прогресс, 2008. – 244 с.

7. Йохна М. А. Економіка і організація інноваційної діяльності: Навчальний посібник. / М. А. Йохна, В. В. Стадник [Текст] – К.: Вид.-й центр «Академія», 2005. – с. 25.

8. Макаренко І. П. Національна інноваційна система України: проблеми і принципи побудови. [Текст] / І. П. Макаренко, Н. М. Копка, О. Г. Рогожин, В. І. Кузьменко – К.: Ін-т проблем національної безпеки, 2007. – 520 с. – укр.

9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник / Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

10. Федулова Л. І. Інноваційна економіка. Підручник. [Текст] / Л. І. Федулова – К.: Либідь, 2006. – 477 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Сайт Державного департаменту інтелектуальної власності. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sdip.gov.ua>.
2. Сайт Державного фонду фундаментальних досліджень. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.dffd.gov.ua>.
3. Безкоштовний онлайнний каталог патентів з можливістю пошуку. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.FreePatentsOnline.com>.
4. Сайт Російського агентства патентів і товарних знаків. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rupto.ru>.
5. Сайт Європейської асоціації трансферу технологій, інновацій та промислової інформації. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.codris.ru>.
6. Сайт присвячений інноваціям та інвестиціям. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.innopolis.info>.
7. Сайт Державного агентства України з інвестицій та інновацій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.in.gov.ua>
8. Сайт агенції з науки і інновацій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fasi.gov.ru>
9. Межерєва інформаційна база даних. Ринок інноваційних ресурсів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sib.inage.ru>.
10. Портал інформаційної підтримки інновацій. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.innovbusiness.ru>.
11. Сайт фонду сприяння малих форм підприємств науково-технічної сфери. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fasie.ru>.
12. Інформація щодо бізнес-інкубаторів та технопарків і Росії та за кордоном. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.technopark.al.ru>.
13. Сайт журналу «Готель і ресторан». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.hospitality.ru.
14. Сайт журналу «Готельна справа». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.gosdel.panor.ru
15. Сайт журналу «Турбізнес». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.tourbus.ru.
16. Сайт журналу «Готель». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.hotelline.ru.

Аркуш актуалізації

Робоча програма навчальної дисципліни
(назва)
за напрямом / спеціальністю підготовки
(залишіть потрібне)

на 201.../1... навч. рік переглянута та затверджена "Без змін"

Завідувач кафедри
(на якій розроблена робоча програма)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ____ ” ____ 201 _ року

Зав. випускової кафедри
(за належністю напрям / спеціальності)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ____ ” ____ 201 _ року

Декан факультету
(за належністю напрям / спеціальності)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

М.П. “ ____ ” ____ 201 _ року

на 201.../1... навч. рік переглянута та затверджена "Без змін"

Завідувач кафедри
(на якій розроблена робоча програма)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ____ ” ____ 201 _ року

Зав. випускової кафедри
(за належністю напрям / спеціальності)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ____ ” ____ 201 _ року

Декан факультету
(за належністю напрям / спеціальності)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

М.П. “ ____ ” ____ 201 _ року

на 201.../1... навч. рік переглянута та затверджена "Без змін"

Завідувач кафедри
(на якій розроблена робоча програма)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ____ ” ____ 201 _ року

Зав. випускової кафедри
(за належністю напрям / спеціальності)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ ____ ” ____ 201 _ року

Декан факультету
(за належністю напрям / спеціальності)

..... (.....)
(підпис) (прізвище та ініціали)

М.П. “ ____ ” ____ 201 _ року